



Freie und Hansestadt Hamburg

Bezirksamt Altona

Bezirksamt Altona, D - 22758 Hamburg

Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt

EINGEGANGEN

24. Jan. 2023

Jessenstraße 1-3
D - 22767 Hamburg
Telefon 040 - 428 11-6
Telefax 040 - 4279-02

Az.: AVS211-728/22
Hamburg, den 19.01.2023

Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz

wir kommen zurück auf Ihren Antrag vom 14.12.2022 nach dem Verbraucherinformationsgesetz und informieren Sie nachfolgend über die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen:

Betrieb: Peter Pane, Holstenstraße 111, 22767 Hamburg Altona-Altstadt

Feststellung bei der Kontrolle am: 06.07.2021

1. Die Silikonfuge im Übergang des Spülbeckens zur Wand war schimmelähnlich verunreinigt.
2. Auf einer Arbeitsfläche befand sich ein „Merrychef“ Grill. Im oberen Innenbereich des Grills, hingen Kunststoffähnliche dunkle Fetzen herunter. Diese Fetzen sind dazu geeignet Lebensmittel die in dem Grill zubereitet werden nachteilig zu beeinflussen.
3. An Geräten bzw. Maschinen war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.
Es handelt sich im Näheren um den Bereich der Frozen Yoghurt Maschine.
4. Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines Lebensmittelfarbstoffes (GelborangeS(E110), Chinolingeld (E104), Azorubin (E122), AllurarotAC (E129), Tartrazin (E102) oder CochenillerotA (E124)) ohne die Angabe „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ angeboten. Im Näheren handelt es sich um eine Flasche mit Grenadine im Spiritousen Lager welcher laut der Karte vor Ort in Drinks gegeben wird. Der Hinweis war auf keiner der Speise-/Getränkarten vor Ort angegeben.
5. Im Personalraum, war die Wand hinter den Regalen teilweise mit Rissen versehen.
6. Im Bereich des Personalraums waren die Bereiche in der Nähe der Eingangstür sowie den Eckpfeilern stellenweise beschädigt und verunreinigt.

Feststellung bei der Kontrolle am: 07.04.2022

1. Die Tiefkühltruhe war beschädigt.
2. Das Mikrowellengerät war beschädigt. Klebeband wurde im Außenbereich befestigt. Die Tür schloss nicht und der Bereich war nicht leicht zu reinigen.
3. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z.B. Einmalpapierhandtücher im Spender)
4. Die Kassettendecke war nicht vollständig geschlossen, es fehlten einzelne Kassetten.
5. Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines Lebensmittelfarbstoffes (GelborangeS(E110), Chinolingeld (E104), Azorubin (E122), AllurarotAC (E129), Tartrazin (E102) oder CochenillerotA (E124)) ohne die Angabe „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ angeboten. Es handelte sich um an der Bar befindliche Produkte wie unter anderem „Monin Wassermelonen-Sirup“.
6. Das HACCP-Verfahren konnte vor Ort nicht eingesehen werden. Die vor tätige BL konnte dem LMK keine lückenlosen Aufzeichnungen bezüglich der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten vorzeigen. Das System vor Ort via PAD konnte weder eine Schädlingsprophylaxe noch die oben erwähnten Listen anzeigen.

Mit freundlichen Grüßen

